



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106561897 A

(43)申请公布日 2017.04.19

(21)申请号 201610905262.1

(22)申请日 2016.10.19

(71)申请人 安徽省天旭茶业有限公司

地址 241205 安徽省芜湖市三山区峨桥镇
岳山村

(72)发明人 徐四新

(74)专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 余成俊

(51)Int.Cl.

A23F 3/30(2006.01)

A23F 3/16(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种清新茉莉花茶

(57)摘要

一种清新茉莉花茶,由以下重量份原料制成:茉莉花100-110、绿茶20-25、蜂蜜35-40、红茶菌10-15、金银花5-6、茯苓5-6、红花6-7、红参4-5、石斛3-4、鳕鱼15-20、牛奶10-15、山楂20-25、维生素E0.2-0.3、椰油2-3等;本发明具有很好的润肠的效果,能够避免便秘,有益健康,添加鳕鱼、牛奶和山楂,提供丰富的优质蛋白质,能够开胃活血,与金银花、茯苓、红花、红参等中药提取物搭配,具有很好的活血化瘀、养阴生津的功效。

1. 一种清新茉莉花茶, 其特征在于, 由以下重量份原料制成: 茉莉花100-110、绿茶20-25、蜂蜜35-40、红茶菌10-15、金银花5-6、茯苓5-6、红花6-7、红参4-5、石斛3-4、鳕鱼15-20、牛奶10-15、山楂20-25、维生素E0.2-0.3、椰油2-3、大豆分离蛋白45-50、磷脂8-10、魔芋胶粉6-8、葡萄糖10-12、茶渣70-80、保加利亚乳杆菌5-6、嗜热链球菌5-6、脱脂奶粉20-25、蔗糖10-15、水适量。

2. 如权利要求1所述的一种清新茉莉花茶的制备方法, 其特征在于, 包括下工艺:

(1) 将茉莉花、绿茶合并, 碾磨成粉, 与二者体积5-6倍量的水混合, 加热至煮沸, 保持沸腾4-5min, 过滤, 取滤液, 冷却至30℃, 与蜂蜜、红茶菌合并, 充分搅拌, 混匀, 在30℃的恒温条件下发酵至成熟, 得发酵花茶汁, 经喷雾干燥, 得发酵花茶粉备用;

(2) 将大豆分离蛋白、磷脂与两者质量10倍的水混合, 加热至60℃, 充分搅拌制成均匀的蛋白质溶液, 将魔芋胶粉与葡萄糖合并, 与二者质量30倍的水混合, 加搅拌均匀, 与大豆分离蛋白溶液合并, 充分搅拌, 混匀后倒入椰油、维生素E, 充分搅拌, 混匀后加热至50-60℃, 恒温条件下进行凝胶反应, 反应结束后, 在-30℃, 真空度16Pa的条件下真空冷冻干燥, 破碎成粉, 得椰油粉末备用;

(3) 将金银花、茯苓、红花、红参、石斛用5-10倍量的水加热提取, 过滤, 得中药提取液, 经喷雾干燥器干燥, 得中药粉备用;

(4) 将鳕鱼洗净, 取其肉, 制成片状, 置于容器中, 倒入牛奶, 搅拌后置于微波加热器中加热, 在500W的功率下, 加热至牛奶被吸干, 取出鳕鱼, 放在烤盘上, 置于烤箱中烤干水分, 碾磨成粉, 备用;

(5) 将山楂洗净, 取其果肉, 与2-3倍量的纯净水混合置于榨汁机中榨汁, 用滤网过滤, 得山楂汁, 经冷冻干燥, 碾磨, 得山楂粉备用;

(6) 将茶渣干燥, 入粉碎机中粉碎, 过40目筛, 得茶渣粉, 与10倍量的水混合, 混匀, 得茶渣水备用; 将保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌接种与10%的脱脂乳粉和蔗糖中, 42℃条件下活化2次, 再与茶渣水、剩余脱脂奶粉混合, 在40℃条件下培养23-25小时, 所得发酵液过滤, 滤液用无水乙醇醇析, 过滤, 将滤渣干燥后粉碎, 过40目筛, 得茶叶可溶性膳食纤维备用;

(7) 将步骤(1)、(2)、(4)、(5)、(6)中处理得到的物料合并, 混匀后包装即可。

一种清新茉莉花茶

技术领域

[0001] 本发明涉及一种清新茉莉花茶,尤其涉及一种清新茉莉花茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 花茶有很多种,玫瑰花茶、菊花茶、茉莉花茶等,都具有花的香气,并且花茶都有一定的美容改善口气的作用,因此深受人们喜爱,但是市场上的花茶基本上是以原花型的花茶为主,饮用起来并不方便并且其口味也收到限制,因此人们需要更为方便和美味的花茶,因此更需要即冲即饮花茶来满足人们的这些需求。

[0003] 目前已有的关于花茶的申请如下:

申请公开号为201610025447.3的专利申请公开了一种勿忘我花茶的加工方法,用勿忘我、枸杞、丁香、红茶制备而成,主要是以花草茶为原料制备而成,有清热解毒等功效,但是此申请并没有在花茶的口感上进行改进,并不能满足人们的需求。

发明内容

[0004] 本发明克服了现有技术不足,提供了一种清新茉莉花茶。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种清新茉莉花茶,由以下重量份原料制成:茉莉花100-110、绿茶20-25、蜂蜜35-40、红茶菌10-15、金银花5-6、茯苓5-6、红花6-7、红参4-5、石斛3-4、鳕鱼15-20、牛奶10-15、山楂20-25、维生素E0.2-0.3、椰油2-3、大豆分离蛋白45-50、磷脂8-10、魔芋胶粉6-8、葡萄糖10-12、茶渣70-80、保加利亚乳杆菌5-6、嗜热链球菌5-6、脱脂奶粉20-25、蔗糖10-15、水适量。

[0006] 一种清新茉莉花茶的制备方法,包括下工艺:

(1)将茉莉花、绿茶合并,碾磨成粉,与二者体积5-6倍量的水混合,加热至煮沸,保持沸腾4-5min,过滤,取滤液,冷却至30℃,与蜂蜜、红茶菌合并,充分搅拌,混匀,在30℃的恒温条件下发酵至成熟,得发酵花茶汁,经喷雾干燥,得发酵花茶粉备用;

(2)将大豆分离蛋白、磷脂与两者质量10倍的水混合,加热至60℃,充分搅拌制成均匀的蛋白质溶液,将魔芋胶粉与葡萄糖合并,与二者质量30倍的水混合,搅拌均匀,与大豆分离蛋白溶液合并,充分搅拌,混匀后倒入椰油、维生素E,充分搅拌,混匀后加热至50-60℃,恒温条件下进行凝胶反应,反应结束后,在-30℃,真空度16Pa的条件下真空冷冻干燥,破碎成粉,得椰油粉末备用;

(3)将金银花、茯苓、红花、红参、石斛用5-10倍量的水加热提取,过滤,得中药提取液,经喷雾干燥器干燥,得中药粉备用;

(4)将鳕鱼洗净,取其肉,制成片状,置于容器中,倒入牛奶,搅拌后置于微波加热器中加热,在500W的功率下,加热至牛奶被吸干,取出鳕鱼,放在烤盘上,置于烤箱中烤干水分,碾磨成粉,备用;

(5)将山楂洗净,取其果肉,与2-3倍量的纯净水混合置于榨汁机中榨汁,用滤网过滤,

得山楂汁,经冷冻干燥,碾磨,得山楂粉备用;

(6) 将茶渣干燥,入粉碎机中粉碎,过40目筛,得茶渣粉,与10倍量的水混合,混匀,得茶渣水备用;将保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌接种与10%的脱脂乳粉和蔗糖中,42℃条件下活化2次,再与茶渣水、剩余脱脂奶粉混合,在40℃条件下培养23-25小时,所得发酵液过滤,滤液用无水乙醇醇析,过滤,将滤渣干燥后粉碎,过40目筛,得茶叶可溶性膳食纤维备用;

(7) 将步骤(1)、(2)、(4)、(5)、(6)中处理得到的物料合并,混匀后包装即可。

[0007] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明的一种清新茉莉花茶,主要采用天然茉莉花、绿茶浸提发酵制备而成,将茉莉花、绿茶浸提物用红茶菌进行发酵,不仅能够改善花茶的风味,并且对胃炎、胃溃疡有辅助治疗作用,有调节血压、改善睡眠等保健作用;添加椰油,将椰油进行微胶囊粉末化添加进本发明的花茶中,在冲调本发明的花茶时,有丝滑的口感,并且能够增加椰油的纯正香气,有排毒养颜、养发润肤的保健功效,同时添加茶渣可溶性膳食纤维,能够充分利用绿茶,避免浪费,并赋予了本发明很好的润肠的效果,能够避免便秘,有益健康,添加鳕鱼、牛奶和山楂,提供丰富的优质蛋白质,能够开胃活血,与金银花、茯苓、红花、红参等中药提取物搭配,具有很好的活血化瘀、养阴生津的功效。

具体实施方式

[0008] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

实施例:

一种清新茉莉花茶,由以下重量份(Kg)原料制成:茉莉花100、绿茶20、蜂蜜35、红茶菌10、金银花5、茯苓5、红花6、红参4、石斛3、鳕鱼15、牛奶10、山楂20、维生素E0.2、椰油2、大豆分离蛋白45、磷脂8、魔芋胶粉6、葡萄糖10、茶渣70、保加利亚乳杆菌5、嗜热链球菌5、脱脂奶粉20、蔗糖10、水适量。

[0009] 一种清新茉莉花茶的制备方法,包括下工艺:

(1) 将茉莉花、绿茶合并,碾磨成粉,与二者体积5倍量的水混合,加热至煮沸,保持沸腾4min,过滤,取滤液,冷却至30℃,与蜂蜜、红茶菌合并,充分搅拌,混匀,在30℃的恒温条件下发酵至成熟,得发酵花茶汁,经喷雾干燥,得发酵花茶粉备用;

(2) 将大豆分离蛋白、磷脂与两者质量10倍的水混合,加热至60℃,充分搅拌制成均匀的蛋白质溶液,将魔芋胶粉与葡萄糖合并,与二者质量30倍的水混合,加搅拌均匀,与大豆分离蛋白溶液合并,充分搅拌,混匀后倒入椰油、维生素E,充分搅拌,混匀后加热至50℃,恒温条件下进行凝胶反应,反应结束后,在-30℃,真空度16Pa的条件下真空冷冻干燥,破碎成粉,得椰油粉末备用;

(3) 将金银花、茯苓、红花、红参、石斛用5倍量的水加热提取,过滤,得中药提取液,经喷雾干燥器干燥,得中药粉备用;

(4) 将鳕鱼洗净,取其肉,制成片状,置于容器中,倒入牛奶,搅拌后置于微波加热器中加热,在500W的功率下,加热至牛奶被吸干,取出鳕鱼,放在烤盘上,置于烤箱中烤干水分,碾磨成粉,备用;

(5) 将山楂洗净,取其果肉,与2倍量的纯净水混合置于榨汁机中榨汁,用滤网过滤,得山楂汁,经冷冻干燥,碾磨,得山楂粉备用;

(6) 将茶渣干燥,入粉碎机中粉碎,过40目筛,得茶渣粉,与10倍量的水混合,混匀,得茶渣水备用;将保加利亚乳杆菌、嗜热链球菌接种与10%的脱脂乳粉和蔗糖中,42℃条件下活化2次,再与茶渣水、剩余脱脂奶粉混合,在40℃条件下培养23小时,所得发酵液过滤,滤液用无水乙醇醇析,过滤,将滤渣干燥后粉碎,过40目筛,得茶叶可溶性膳食纤维备用;

(7) 将步骤(1)、(2)、(4)、(5)、(6)中处理得到的物料合并,混匀后包装即可。